



BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viande

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien



Epiphanie		Repas Alsacien		
lundi 8 janvier	mardi 9 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
Gratin de macaronis et volaille au cheddar	Céleri rémoulade	Taboulé	Quiche à la choucroute (porc)	Boeuf bourguignon
Salade de choux râpés (fromage dans le plat)	Mertlu sauce tomate	Steak haché de veau sauce brune	Salade verte	Schupfnudel
Galette des rois frangipane	Riz	Pommes sautées	Munster	Panais à la crème
Gratin de pâtes au poisson	Epinards hachés	Haricots verts	Yaourt fermier au citron	Gouda
	Fromage blanc à la vanille	Liégeois chocolat	Fruit de saison	
		Pané fromager et sauce	Quiche aux légumes	Quenelles natures et sauce
Végétarien				
lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
Potage florentine (épinards,...) Sauté de poulet façon poule-au-pot	Boules à l'agneau sauce moutarde	Omelette maison	Rôti de porc sauce miel	Fricassée de colin au citron
Riz	Millet	Pâtes	Pommes rôties au four	Coquillettes
Carottes et navets au bouillon	Salsifis à la tomate	Brocolis sautés	Champignons béchamel	Petits pois
Crème chocolat	Montboissier	Bleu	Brie	Camembert
Poisson au bouillon	Fruit de saison	Crumble de fruits rouges	Fruit de saison	Yaourt nature sucré
	Galette végétarienne et sauce		Crêpe SV	
lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
Salade de pommes de terre	Parmentier de p.de terre au bœuf	Poulet à l'échalote	Choux râpés bulgare	Salade de radis, dés de fromage
Jambon braisé (porc)	Salade verte	Polenta	Dos de colin pané et ketchup	Gîte de bœuf sauce cornichons
Lentilles aux carottes	Petit cotentin	Epinards hachés	Pâtes Grand'mère	Boulgour
Flan vanille	Fruit de saison	Coulommiers	Haricots verts	Choux de Bruxelles
Pané fromager et sauce	Parmentier de poisson	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gâteau marbré
		Quenelles natures et sauce		Risotto aux légumes

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)
Fromagerie de l'Abbaye (57) Ferme Michel
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)
Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries
Demeusy (68 et 67)

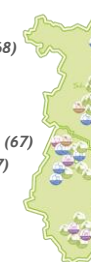


Idhèa, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)



Ferme Halter (67)
Régat des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
ID3A (68)
Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)

Les maraîchers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Vergers Huffschmidt (67)
Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)
Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Detting (67)





BIO



LOCAL

Déclinaison
sans viande

Dessert élaboré
par nos cuisiniers

Végétarien

Repas Alsacien

Végétarien

Chandeleur

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 1 février	vendredi 2 février
Lewerknepfles (porc, bœuf) sauce brune Pommes sautées Choux rouges aux pommes Petit blanc fermier Poire	Soja à la napolitaine Spaghettis Salade verte Emmental râpé Liégeois chocolat	Salade de céleri Quiche au saumon Macédoine de légumes Crème caramel	Cordon bleu de dinde et citron Riz Carottes et navets braisés Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de chou Emincé de porc au paprika Pennes Petits pois Crêpe sucrée
Gelette végétarienne et sauce	-	-	Poisson pané et citron	Feuilleté SV

lundi 5 février	mardi 6 février	mercredi 7 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
Poisson mariné au citron Boulgour Choux-fleurs à la tomate Vache qui rit Eclair vanille	Salade de carottes Potée lorraine (charcuterie porc) Pommes de terre Potée de légumes Yaourt arôme	Raviolis de volaille sauce tomate Salade verte Fromage râpé Fruit de saison	Radis mayonnaise Bœuf paysanne Pâtes Grand'mère Petits pois Poires cuites au naturel	Colombo de poulet Carottes au bouillon Riz Saint Paulin Fruit de saison
-	Pané fromager et sauce	Pâtes farcies SV	Omelette et sauce	Colombo de poisson

Végétarien

Mardi gras

lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Boules de riz panées façon thaï Semoule Epinards hachés Emmental Fruit de saison	Saumon sauce crème Purée de pommes de terre et poireaux Brie Beignet chocolat	Salade verte Rôti de porc basquaise Blé Haricots beurre Fromage blanc au miel	Bouchée à reine (volaille, quenelles de veau, champignons) Riz Rondelé aux fines herbes Fruit de saison	Salade de carottes Gîte de bœuf au raifort Coquillettes Potiron en purée Yaourt sucré
-	-	Crêpe SV	Bouchée au poisson	Quenelles natures et sauce

Chine

lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Salade de céleri au soja Nems de volaille sauce nuoc mam Riz Poêlée de brocolis Entremets coco au lait BIO	Lasagnes bolognaise Salade verte Emmental râpé Fruit de saison	Pilons de poulet grillés Semoule Carottes persillées Mimolette Clafoutis aux fruits	Jambon de porc au miel Potatoes Choux étuvés Camembert Fruit de saison	Salami Danois (porc) et cornichon Matelote de colin Gratin de pâtes aux petits légumes Yaourt fruits des bois
Poisson pané et sauce	Lasagnes de poisson	Omelette et sauce	Galette végétarienne et sauce	Entrée: Œuf mayo.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés
pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus susceptibles de variation en fonction des approvisionnements

Les producteurs partenaires d'API Cuisiniers d'Alsace sont :



Boucherie Herrmann (67)
Boucherie Val d'Argent (67)
Volaille Siebert (67)



Ferme Durr (67)
Ferme Michel (68)
Ferme Landersen (68)
Ferme Adam (67)



Fromagerie de l'Abbaye (57)
Ferme Michel
Ferme Tiergarten (scot la cigogne) (67)
Fromagerie Haxaire (68)
Alsace Lait (67)



Boulangerie Bechler (68)
Boulangeries
Demeusy (68 et 67)



Idhèa, Saveurs et sauces (67)
Pâtes Grand'mère (67)



Ferme Halter (67)
Régat des champs (67)
Coopérative de Sélestat (67)
Choucrouterie Claude (68)
ID3A (68)



Ferme Schmitt (67)
Ferme Rosenmeer (67)
Ferme Eschbach (67)



Les maraîchers réunis de Sélestat (67)
GAEC de la Lach (67)
Jardin du Ried (67)
Vergers Huffschmidt (67)



Vergers Hartmann (67)
Alsace Fruits (67)
Végafruits (54)



Ferme Pulvermühle (Solibio) (67 et 68)
Vergers Burger (67)
Vergers Detting (67)

